

VOUS EXPLOITEZ UN RESTAURANT OU UN DÉBIT DE BOISSONS SUR PLACE OU À EMPORTER ?

Que la vente de boissons alcooliques se fasse à titre principal ou accessoire, elle est soumise à l'accomplissement de formalités administratives et à l'obtention d'une licence.

Le Code de la Santé Publique, dans le cadre de la lutte contre l'alcoolisme règlemente très précisément la vente d'alcool dans les différents types de commerces.

Les licences

LICENCE	GROUPES DE BOISSONS ALCOOLISÉES AUTORISÉES*	CONSOMMATION SUR PLACE		À EMPORTER
		PENDANT UN REPAS	EN DEHORS D'UN REPAS	
Petite licence restaurant	3	Oui	Non	Un arrêté préfectoral interdit la vente de boissons alcoolisées à emporter de 22h à 8h
Licence restaurant	3 à 5	Oui	Non	
Licence III	3	Oui		
Licence IV	3 à 5	Oui		
Petite licence à emporter	3	Non		
Licence à emporter (épiceries, caves à vin, supermarchés, vente en ligne, etc...)	3 à 5			

* Groupes de boissons :

Groupe 1 : boissons sans alcool – Vente libre

Groupe 3 (le groupe 2 a été intégré au groupe 3 par ordonnance du 17 décembre 2015) : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel), vins doux naturels, crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés jusqu'à 3° d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fruits ne titrant pas plus de 18° d'alcool

Groupes 4 et 5 : rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques

Cas spécifique des restaurants :

Si la vente d'alcool se fait uniquement à l'occasion des repas, une licence restaurant suffit. Si l'exploitant veut proposer de l'alcool en dehors des repas, il doit être, en sus, titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place (licence III ou IV).

DÉMARCHE

Pour obtenir votre licence de débit de boissons (III et IV) ou de restaurant, vous devez être titulaire d'un **permis d'exploitation**, délivré après une formation spécifique, et effectuer **une déclaration préalable**.

Permis d'exploitation

Le permis d'exploitation est obtenu après avoir suivi une formation obligatoire et spécifique auprès d'un centre de formation agréé par la Ministère de l'Intérieur. À l'issue, vous recevrez une attestation valant permis d'exploiter pendant 10 ans, renouvelable après une formation de mise à jour des connaissances.



Aucune nouvelle licence de catégorie III et IV ne peut être créée à Bayeux.

Elles ne peuvent être obtenues que par :

Mutation : changement de propriétaire ou de gérant,

Translocation : déménagement d'un établissement au sein d'une même commune,

Transfert : déménagement d'un établissement dans une autre commune de la région.



Déclaration préalable

Pour exploiter un débit de boissons, vous devez faire une déclaration auprès de la Mairie, au moins **15 jours** avant le début de l'exploitation (Cerfa n° 11542*05).

Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'un récépissé.

CONTACT

SERVICE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE

4 place Gauquelin Despallières

14400 BAYEUX

Tél. : 02 31 51 64 59

Courriel : contact.dev.eco@bayeux-intercom.fr



Dans les cas de **translations ou transferts**, un commerce servant des boissons alcooliques à consommer sur place (licences III et IV) ne peut pas être implanté n'importe où. **Certaines zones sont protégées par arrêté préfectoral.**

→ **Avant de vous engager, vous devez prendre connaissance des règles en vigueur quant à la zone d'installation de votre entreprise.**

Transfert de licence :

Les transferts font l'objet d'une procédure particulière. En cas de déménagement hors de la commune où il était établi, l'exploitant doit demander l'autorisation de transfert au préfet du département où il souhaite s'implanter.

CONTACT :

Sous-Préfecture de Bayeux

7 place Charles de Gaulle

14400 BAYEUX

sp-bayeux-securites@calvados.gouv.fr

Quelles sont les formations obligatoires pour ouvrir un restaurant ?

Même si aucun diplôme n'est nécessaire pour ouvrir un restaurant, plusieurs formations sont obligatoires :

- La formation **Permis d'exploitation** est obligatoire pour ouvrir un restaurant et obtenir une licence (voir ci-dessus),
- La formation **Hygiène Alimentaire HACCP** est obligatoire depuis le 1^{er} octobre 2012 : au moins une des personnes travaillant dans un établissement de restauration doit avoir été formée à l'hygiène alimentaire.
- La formation **Permis de vente de boissons alcooliques la nuit** est obligatoire si le commerçant désire vendre de l'alcool après 22 heures.

→ Les formations Hygiène Alimentaire et Permis d'Exploitation peuvent être prises en charge partiellement ou totalement par le *Fond d'Assurance Formation* si vous êtes inscrits au Registre des Métiers ou par l'*AGEFICE* si vous relevez du Registre du Commerce, les opérateurs de compétences (OPCO) ou encore Pôle Emploi.